



Des céréales anciennes
pour de nouveaux défis

Engrain, amidonnier, épeautre et blés anciens refont leur apparition dans nos campagnes. Ce renouveau répond à une réelle demande de certains consommateurs.

Au cours des dernières décennies, les céréales anciennes sont pratiquement tombées dans l'oubli. Avec l'avènement de la révolution verte dans les années 1950, les blés dits modernes ont envahi nos campagnes car ils ont permis une nette augmentation des rendements, souvent à grand renfort d'azote synthétique et de produits phytosanitaires. Très rares sont les agriculteurs passionnés qui ont continué à cultiver des blés anciens, de l'engrain et de l'amidonnier. Ces deux dernières céréales sont cultivées sur une bonne centaine d'hectares en Suisse (bio et conventionnel) alors que les emblavures d'épeautre oscillent entre 3000 et 4000 ha. L'épeautre a continué à être cultivé dans certaines régions et, pour la commercialisation des variétés traditionnelles, il bénéficie de la filière mise en place par le groupe d'intérêt IG Dinkel.

Des céréales de plus en plus tendance

En Suisse romande, le film «Révolution silencieuse», sorti en janvier 2017, a contribué à sensibiliser le grand public sur ces trésors encore méconnus. La cinéaste Lila Ribí y a retracé l'épopée de Cédric Chezeaux, agriculteur bio à Juriens VD et président de Bio Vaud, qui a abandonné la production laitière pour se consacrer à la préservation, à la culture et à la valorisation des céréales anciennes, décrites comme une source de nourriture saine et savoureuse. Sans forcément attendre cette médiatisation bienvenue, de nombreux agriculteurs et boulangers ont entamé la même démarche aux quatre coins du pays et l'on assiste actuellement à une renaissance de ce patrimoine céréalier oublié, notamment en Suisse romande.

Adapter la céréale au terroir

«Sur la moyenne des blés réceptionnés entre 2010 et 2014, 37 % des lots auraient subi des déductions en raison d'un taux de protéine insuffisant», renseigne Raphaël Charles, responsable de l'Antenne romande du FiBL et coordinateur du projet CerQual (cf. encadré). Depuis 2016, les blés panifiables qui contiennent moins de 12 % de protéine subissent des déductions et, en dessous de 10 %, ils sont carrément déclassés en blé fourrager. Une teneur élevée en protéine et surtout en gluten est souhaitée par l'industrie boulangère pour faciliter les processus automatisés dans la fabrication de la pâte, lui conférer une meilleure élasticité et obtenir des pains plus aérés et alvéolés. «Notamment dans des sols pauvres, légers, peu profonds ou faibles en humus, suivant les années, il peut être très difficile d'atteindre le taux de protéine requis. Dans ces situations, certaines variétés de blé et de céréales anciennes peuvent mieux tirer leur épingle du jeu car elles ont besoin de sols nettement moins fertiles que la plupart des blés modernes pour se développer», indique encore Raphaël Charles.

Des projets de recherche à la rescousse

Les céréales anciennes contribuent aussi à augmenter la diversité génétique et celle des rotations. La culture d'engrain, d'amidonnier et de blés anciens est toutefois confrontée à certains obstacles dont il faut être conscient: difficulté de trouver de la semence, absence de canal de commercialisation officiel, manque de références techniques, risques de verse, danger de carie ordinaire dans les semences de ferme... Cultiver des céréales anciennes, c'est encore sortir des sentiers battus. Cependant, en plus du projet CerQual qui court jusqu'en 2020, le projet Healthy Minor Cereals (cf. encadré), dont les résultats seront disponibles à la fin de cette année, devrait apporter une aide bienvenue pour la culture et la transformation de ces céréales que l'on appelle parfois injustement «mineures». *Christian Hirschi*



Les pains à base de céréales anciennes font de plus en plus d'adeptes. *Photo: Christian Hirschi*



CerQual

Ce projet encourage la culture de céréales de qualité en situations peu fertiles. Il soutient les agriculteurs dans la culture et les boulangers dans la transformation de variétés rustiques et adaptées. Il est financé par l'Office fédéral de l'agriculture et conduit par le FiBL en partenariat avec Agroscope et Agridea.

bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures > Céréales > Techniques de production

Healthy Minor Cereals

Ce projet de l'UE vise à accroître la diversité des céréales cultivées. Le seigle, l'avoine, l'épeautre, l'engrain et l'amidonnier bénéficient d'un travail de sélection tout en déterminant leurs propriétés en rapport avec la qualité et la physiologie nutritionnelle. Un long chemin sépare toutefois la sélection et la mise sur le marché. Le FiBL gère les mesures visant à favoriser la commercialisation.

healthyminorcereals.eu

Groupe d'intérêt IG Dinkel

Le groupe d'intérêt «IG Dinkel» propose des cultures sous contrat pour de l'épeautre pur (variétés traditionnelles) dans les régions appropriées.

urdinkel.ch

Des épis charnus sur une tige ondulante: l'esthétique est un aspect à part entière dans la quête d'anciennes variétés, ici du blé nain de Sugiez chez Cédric Chezeaux. *Photo: Marlène Rézenné*